

BakeryNorm



BAKERLUX SHOP Pro

PRE 1 2 3

000

P1 P2 P3 P4
P5 P6 P7 P8
P9 P10 P11 P12

START STOP

LED

LED

BAKING PARAMETERS

3 BAKING STEPS

0 - inf
TIMER

50 - 260°C
TEMPERATURE

0-20-40-60-80-100%
HUMIDITY

2 FAN SPEEDS

QUICK FUNCTIONS

99 PROGRAMS

PROVER CONTROL

(N) BAKE-OFF OVEN GO/LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur, aantal stappen in te stellen en 99 programma's op te slaan, bij de LED: mogelijkheid om hoeveelheid vocht in te stellen met de directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

(E) BAKE-OFF OVEN GO/LED - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps and to store 99 programs, with the LED: possibility to adjust the amount of moisture with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without baking trays or racks

(F) FOUR BAKE-OFF GO/LED - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec la possibilité de régler la durée, la température 260°C, le nombre d'étapes et de stocker 99 programmes, avec la LED: possibilité de régler la quantité d'humidité avec l'injection d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livrée sans grilles ou plaques

(D) BAKE-OFF OFEN GO/LED - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C und Anzahl der Schritte einzustellen und 99 Programme zu speichern, mit der LED: möglichkeit, die Feuchtigkeitsmenge mit dem Steam.Plus-Feuchtigkeitsinjektion und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten einzustellen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen

XEFT 04EU EGDN - ROSSELLA GO

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.193	4x (60x40)	49,1(H)x80x81,1	400	6900	1.960,00

XEFT 04EU ELDV - ROSSELLA LED

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.194	4x (60x40)	49,1(H)x80x81,1	400	6900	2.180,00

rooster verchromd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.320 60x40 23,30

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321 60x40 29,00

onderstel/stand/soubassement/Untergestell

*596.137 46x33 446,00
*596.138 60x40 478,00

wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen

596.136 235,00

BAKERY.Pure waterontharder/water softener
adoucisseur d'eau/wasserenthärter

*596.913 130,00

BAKERY.Pure navulling/refill/recharge/Nachfüllung

*596.914 64,00